

MENÚ SEMILLA



COCINA REGIONAL MENDOCINA.

APERITIVO

- Paté de ave / Chutney de zanahorias / Jalea de membrillos.
- Escabeche de berenjenas / Ricota casera / Almendras tostadas / Emulsión de pimientos asados

ENTRANTES

- Remolachas asadas / Rábanos fermentados / Tallos encurtidos / Emulsión de hojas.
- Coliflor, chauchas y repollo a la parrilla / Crema topinambur / Batata crocante / Chucrut.

PRINCIPAL

(Plato individual)

- Ojo de bife a la parrilla / Milhojas de papas / Tartare de pimientos / verdes.
- Matambre de cerdo a la parrilla / Texturas de zanahoria / Ensalada de hinojo / Chucrut.
- Tortellinis de arvejas / Demiglas vegetariana / Crema de coliflor / Espuma de queso.

POSTRE

- Budín de pan / Dulce de leche de almendras / Mandarinas en almíbar de azafrán / Mousse de manzanilla.

+ Botella de vino para dos
personas de Cundo wines.

Cundo

· Precio con opción de Ppal. matambre/ojo de bife: **\$47.000**

· Precio con Tortellinis de Arvejas: **\$43.000**



CUNDO